

Mauris Kürbissuppe

moxxy
BISTRO | BAR | LOUNGE

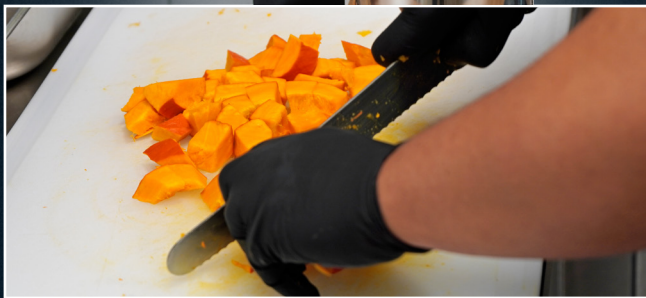
Zutaten für ca. 12 Portionen:

Etwas Butter
Etwas Öl
1 große Zwiebel
400 g Kartoffeln
400 g Möhren
1 kleine Knolle Ingwer
1–1,5 kg Hokkaido-Kürbis
Etwas Sahne oder Crème fraîche
Salz & weißer Pfeffer
Eine Prise Muskat
Kürbiskerne
Kürbiskernöl



Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Kürbis waschen, entkernen und anschließend mit Schale in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und ebenfalls in kleine, gleich große Würfel schneiden.
2. Butter und Öl in einen großen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Im Anschluss das Gemüse hinzufügen und anbraten. Mit Salz, Weißem Pfeffer und Muskat würzen.
3. Anschließend 1,4 l Wasser hinzugeben und für 45 Minuten köcheln. Danach mit einem Stabmixer pürieren. Wenn gewünscht, können beim Pürieren noch ein paar Flocken Butter hinzugegeben oder etwas Sahne bzw. Crème fraîche untergemischt werden.
4. Die Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl servieren.



Guten Appetit wünscht MOBEX